

PROPUESTA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS POR ACTIVADES FORMATIVAS

CRÉDITOS OPTATIVOS PARA ESTUDIOS DE GRADO: Acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 5 de julio de 2016 y publicado en el BOUC de 8 de septiembre de 2016.

*Este documento deberá remitirse preferentemente por correo electrónico a spe@ucm.es o por correo interno a la Sección de Planes de Estudio y Planificación Docente, acompañado de un **escrito firmado** por el Director del Departamento o responsable del Órgano o Institución que presenta la propuesta, con una antelación **mínima de dos meses** del comienzo de la actividad formativa, para su aprobación por la Comisión de Estudios.*

*En el caso de que la actividad **propuesta haya sido o vaya a ser presentada como curso de Formación Continua, debe hacerlo saber en la casilla correspondiente.***

DEPARTAMENTO, CENTRO, ORGANISMO DE LA UCM O INSTITUCIÓN QUE FORMULA LA PROPUESTA:

CÁTEDRA ALMIRANTE DON JUAN DE BORBÓN

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD (Cumplimentar en castellano e inglés):

TECNOLOGÍA, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CAMPAÑAS MILITARES

FOOD TECHNOLOGY, CONTROL AND SAFETY IN MILITARY CAMPAIGNS

ESTUDIANTES A LOS QUE VA DIRIGIDA:

Estudiantes de Grado en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética

Nº de Créditos optativos (ECTS)

1

FECHAS DE REALIZACIÓN (Cumplimentar en castellano e inglés):

2-3 días entre el 16 y el 25 de octubre de 2019

2-3 days between 16 and 25 October, 2019

DURACIÓN EN HORAS: 15

PRESENTACIÓN EN SU CASO DE MEMORIA EVALUACIÓN

PRECIO DE MATRÍCULA: 0 €

CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA SI NO

CURSO RENOVADO:

NO SI **Fecha de la aprobación por la Comisión de Estudios**

- ✓ Tras la realización de la actividad deberán cumplimentar las actas (original y copia) y certificados, que encontrarán en el siguiente enlace: <https://www.ucm.es/reconocimiento-de-creditos-optativos> para estudios de Grado y enviarlos a esta Sección de Planificación y Reconocimiento de Créditos-Edificio de Estudiantes, donde serán sellados y firmados por la Vicerrectora de Estudios que serán remitidos a los coordinadores/as para la custodia del Acta por los mismos y la entrega de los certificados a los alumnos.
- ✓ 1 crédito **optativo (ECTS)** = 15 horas presenciales más evaluación incrementándose 0,5 créditos cada 7,5 horas o 20 horas presenciales más memoria incrementándose 0,5 créditos cada 10 horas
- ✓ **No se podrán reconocer más de 6 créditos optativos (ECTS) por actividad y año académico**

COORDINADOR/A DE LA ACTIVIDAD: (indicar nombre, apellidos, dirección teléfono y correo electrónico del encargado/a de la firma de los certificados y actas)

M^ª Isabel Cambero Rodríguez (correo electrónico: icambero@ucm.es; Tel: 913943745)

Manuela Fernández Álvarez (correo electrónico: manuela@ucm.es; Tel: 913943946)

Sección Departamental de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. UCM

Avda. Puerta de Hierro s/n, 28040. Madrid

DIRECCIÓN, TELÉFONO, E-MAIL, PÁGINA WEB, ETC DE INFORMACIÓN PARA LOS ALUMNOS

https://psicologia.ucm.es/catedra_ajb

icambero@vet.ucm.es

manuela@vet.ucm.es

913943745/3946

BREVE DESCRIPCIÓN

El curso versará sobre los retos a los que se enfrenta el suministro y el procesado de los alimentos en situaciones especiales en las que la seguridad alimentaria se encuentra especialmente comprometida, como son las campañas militares o las situaciones de crisis. Se expondrán los métodos de conservación más adecuados para estas situaciones y las nuevas tecnologías que pueden ser de interés en este ámbito. También se tratarán los sistemas de control que pueden aplicarse en dichas situaciones, desde el suministro de agua hasta la elaboración de dietas completas.

PROGRAMA DETALLADO

Aseguramiento del suministro de alimentos en situaciones de crisis y catástrofes.

Raciones de supervivencia. La ración individual de combate. Ración de campaña. Alimentación colectiva.

Seguridad alimentaria en campañas militares. Medios. Logística. Microorganismos y parásitos de interés. Estrategias en los casos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Suministro de agua.

Tecnología de los alimentos: de la retaguardia a la vanguardia. Nuevas tecnologías para el suministro de alimentos seguros.

El envase como estrategia de conservación. El mejor envase, el mejor contenido.

Mesa redonda-coloquio sobre tecnología, control y seguridad alimentaria.

Visitas (Centro Militar de Veterinaria de la Defensa, industrias elaboradoras de raciones militares)

PROFESORADO DE LA ACTIVIDAD

M^ª Isabel Cambero Rodríguez

Manuela Fernández Álvarez

José Luis Rodríguez-Marín Roy. Coronel Veterinario

- ✓ Tras la realización de la actividad deberán cumplimentar las actas (original y copia) y certificados, que encontrarán en el siguiente enlace: <https://www.ucm.es/reconocimiento-de-creditos-optativos> para estudios de Grado y enviarlos a esta Sección de Planificación y Reconocimiento de Créditos-Edificio de Estudiantes, donde serán sellados y firmados por la Vicerrectora de Estudios que serán remitidos a los coordinadores/as para la custodia del Acta por los mismos y la entrega de los certificados a los alumnos.
- ✓ 1 crédito **optativo (ECTS)** = 15 horas presenciales más evaluación incrementándose 0,5 créditos cada 7,5 horas o 20 horas presenciales más memoria incrementándose 0,5 créditos cada 10 horas
- ✓ **No se podrán reconocer más de 6 créditos optativos (ECTS) por actividad y año académico**

Luis Ángel López Tomás. Coronel Veterinario

Julio Escribano Zafra. Teniente Coronel Farmacéutico

CURRICULUM VITAE RESUMIDO DEL PROFESORADO QUE NO PERTENECE A LA UCM

El personal no UCM que participará en el curso pertenece al Ministerio de Defensa. Son veterinarios y farmacéuticos militares, expertos y responsables del control alimentario y del suministro de agua para el ejército.

NÚMERO DE PLAZAS Y PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

50 plazas.

Se considera que todos los alumnos de los Grados en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética cumplen los requisitos necesarios para poder inscribirse en el curso. En el caso de que el número de interesados excediera el de plazas ofertadas, se tendría en cuenta el orden de inscripción.

-
- ✓ Tras la realización de la actividad deberán cumplimentar las actas (original y copia) y certificados, que encontrarán en el siguiente enlace: <https://www.ucm.es/reconocimiento-de-creditos-optativos> para estudios de Grado y enviarlos a esta Sección de Planificación y Reconocimiento de Créditos-Edificio de Estudiantes, donde serán sellados y firmados por la Vicerrectora de Estudios que serán remitidos a los coordinadores/as para la custodia del Acta por los mismos y la entrega de los certificados a los alumnos.
 - ✓ 1 crédito **optativo (ECTS)** = 15 horas presenciales más evaluación incrementándose 0,5 créditos cada 7,5 horas o 20 horas presenciales más memoria incrementándose 0,5 créditos cada 10 horas
 - ✓ **No se podrán reconocer más de 6 créditos optativos (ECTS) por actividad y año académico**